Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2990 del 21/11/2014

Mercoledì 26 novembre alle 14 apre il congresso SISS a San Michele con l'assessore alla ricerca Ferrari

CONGRESSO SCIENZE SENSORIALI SULLA "PERCEZIONE" DEL CONSUMATORE

Quali componenti affettive influiscono sulle scelte alimentari dei consumatori? Cosa spinge a preferire una varietà di mela? Come incide l'informazione nutrizionale sull'acquisto e consumo di un vino? Ed ancora, come si può capire e combattere l'obesità nei bambini? Questi ed altri temi, in primis, il ruolo e lo sviluppo delle tecniche sensoriali per valorizzare ed innovare i prodotti alimentari, sono al centro del 5' Congresso Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali in programma dal 26 al 28 novembre presso la Fondazione Edmund Mach.
Più di 100 i ricercatori iscritti, provenienti da università ed enti di ricerca, ma anche da aziende e società di consulenza del settore alimentare, 26 presentazioni orali, 61 poster. Interverranno, in apertura, mercoledì 26 novembre, alle 14, al Palazzo Ricerca e Conoscenza di San Michele, l'assessore alla ricerca, Sara Ferrari e il direttore generale della Fondazione Mach, Mauro Fezzi.
-

Temi e relatori. Il congresso focalizzerà l'attenzione anche su argomenti quali l'effetto della riduzione del contenuto di sale sulla percezione di un prodotto, le basi genetiche delle preferenze alimentari, il contributo delle neuroscienze per comprende le reazioni dei consumatori.
Interverranno illustri relatori provenienti da varie realtà scientifiche: dalla stessa Fondazione Mach al CNR, dal Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (l'ex INRAN) a prestigiose Università come Firenze, Bologna, Milano, Trieste, Napoli. Ci saranno anche esponenti di realtà internazionali come l'Università di Copenaghen invitata a relazionare sui metodi più innovativi o il centro ricerca del gruppo Bonduelle che presenterà le strategie aziendali per lo sviluppo di nuovi prodotti.
Le 4 sessioni. "Nelle 4 sessioni –spiega la ricercatrice Flavia Gasperi - si affronteranno le seguenti tematiche: innovazione e valorizzazione delle produzioni vegetali, capire il comportamento dei consumatori, nuove frontiere per lo studio della percezione sensoriale, coniugare piacere e benessere considerando il ruolo di aspetti nutrizionali, salutistici ed edonistici nella percezione dei prodotti". Giovedì 27 novembre, alle ore 20, al Castello del Buonconsiglio saranno consegnati i premi SISS Giovani e Adacta a giovani ricercatori che si sono distinti nell'ambito delle scienze sensoriali.
Importanza del congresso. "Gli argomenti che saranno trattati sono molto attuali ed oltrepassano l'ambito strettamente scientifico per toccare le questioni pratiche della qualità alimentare – sottolinea Roberto Viola, dirigente del Centro Ricerca e Innovazione-. Sarà inoltre un'opportunità unica per dare visibilità alle ricerche condotte alla Fondazione Mach che in questi anni è diventata un importante punto di riferimento grazie ad un laboratorio sensoriale e strumentale all'avanguardia nella misure della qualità percepibile degli alimenti".
"Le scienze sensoriali – spiega Erminio Monteleone, presidente della Società Italiana di Scienze sensoriali- permettono di collegare la prospettiva sul prodotto e sulle sue caratteristiche sensoriali con il punto di vista dei consumatori, considerando quindi motivazioni, aspettative, preferenze, emozioni e ricordi.".
Progetto Italian taste. In chiusura del convegno sarà in presentato il progetto Italian Taste, un importante

progetto di ricerca ideato e coordinato dalla Societa Italiana di Scienze Sensoriali che prevede di raccogliere, a partire dal 2015, i responsi di almeno 1000 persone l'anno per costruire una banca dati sulle preferenze alimentari degli italiani.

http://eventi.fmach.it/ita/VconvegnoSISS
http://www.scienzesensoriali.it
-

()